

Traditionelle 9-Kräutersuppe mit Bärlauch-Croutons



Zutaten:

2 Hände von 9 verschiedenen Wildkräutern

(zB: Bärlauch, Löwenzahn, Taubnessel, Spitzwegerich, Schafgarbe, Brennnessel, Vogelmiere, Brunnenkresse, Labkraut)

150g altbackenes Bauernbrot

50g Butter

1 Zwiebel

1,5l Gemüsebrühe

2-3 EL Schlagobers

etwas Salz und Pfeffer

1 EL Butter

1 EL gehackter Bärlauch

Zubereitung:

- Das Brot in kleine Würfel schneiden und 2/3 davon mit den fein gehackten Zwiebeln in Butter anrösten.
- Die Brotwürfel mit der Suppe aufgießen und gut verkochen lassen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss die fein gehackten Wildkräuter und den Schlagobers in die Suppe geben, gut verrühren oder mit dem Mixstab pürieren.
- Für die Croutons Butter in einer Pfanne erhitzen und die restlichen Brotwürfel mit dem fein gehackten Bärlauch knusprig anrösten.

Die fertige Suppe in tiefe Teller schöpfen und mit ein paar Gänseblümchenblüten, Kräutern und den Bärlauch-Croutons anrichten.

Die Neun-Kräutersuppe war früher die traditionelle Suppe am Gründonnerstag. In manchen Gegenden wurde sie auch aus 7 Kräutern gemacht und somit als 7-Kräuter-Suppe bezeichnet. Lassen wir diese kulinarische Tradition der Gründonnerstagsuppe wieder aufleben!